



NOVÁK
KONZERVÁRNA a.s.

Typ dokumentu:
TECHNICKÝ LIST - SPECIFIKACE VÝROBKU IČ 255 86 998
Název dokumentu:
STERILOVANÉ VÝROBKY A POLOTOVÁRY
Jablka ve vlastní šťávě plátky

TL 8
/ NK 8 /

Zpracoval: Ing. Mulidraň Maroš

Ověřil a schválil: Ing. Novák Bohuslav

Podpis:

Dne: 22.8.2015

Podpis:

Dne: 22.8.2015

Produkt a skupina	Jablka ve vlastní šťávě, zpracované ovoce, kompot bez nálevu, ovoce ve vlastní šťávě, sterilované					
Země původu	Česká republika					
Dodavatel	Novák konzervárna a.s., Travní Dvůr 362, 671 68 Hrabětice, Česká republika, www.konzervarna.cz					
Výrobce	Novák konzervárna a.s., Travní Dvůr 362, 671 68 Hrabětice, Česká republika, www.konzervarna.cz					
GMO	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben nepochází z geneticky modifikovaných materiálů nebo z procesů, do kterých geneticky modifikované materiály vstupují. Současně je zabráněno křížové kontaminaci s geneticky modifikovanými materiály.					
HVP	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben nejsou kontaminovány kyselé hydrolyzovanými rostlinnými proteiny (HVP).					
Alergeny		Obsahuje	stopy		obsahuje	stopy
	celer a výrobky z něj	Ne	ne	oxid siřičitý a siřičitany výše než 10mg/kg	ne	ne
	hořčice a výrobky z ní	Ne	ne	suché skořápkové plody a výrobky z nich	ne	ne
	mléko a výrobky z něj	Ne	ne	jádra podzemnice olejné a výrobky z nich	ne	ne
	vejce a výrobky z nich	Ne	ne	měkkyši a výrobky z nich	ne	ne
	sezamová semena a výrobky z nich	Ne	ne	korýši a výrobky z nich	ne	ne
	sójové boby a výrobky z nich	Ne	ne	ryby a výrobky z nich	ne	ne
vlčí bob a výrobky z něj	Ne	ne	obiloviny obsahující lepek	ne	ne	
Další rizika	Produkt není kontaminován ropnými produkty, živočišnými produkty, toxickými metabolity mikroorganismů. Výskytu škůdců a chorob rostlin v produktu je podle technologických možností a podle vnitřních směrnic bráněno. U použitých zemědělských surovin byly dodrženy směrnice a pokyny a ochranné lhůty ošetření chemickými prostředky a biocidy. Produkt není kontaminován skleněnými, kovovými a jinými nebezpečnými předměty					
Ionizující záření	Produkt nebo suroviny, ze kterých je vyroben nebyly vystaveny ionizujícímu záření.					
Mikrobiologické požadavky	Výrobek splňuje požadavky Nařízení komise č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny. Produkt není kontaminován patogenními mikroorganismy z půdního prostředí					
Smyslové požadavky na jakost	Vzhled	Jablka kostky		Výživové údaje	Energetická hodnota, kJ/kcal	299/33
	Tvar	Krouhanka/nudličky			Tuky, g	0,4
	Barva	Zelenočervená			- z toho nasycené mastné kyseliny, g	0,0
	Konzistence	pružná, polotuhá, nerozštědlá				
	Vzhled nálevu	Bez nálevu, pouze šťáva z jablek				
	Velikost					
	Chuť	po jablkách, mírně kyselá, bez cizích příchutí				
Vůně	po jablkách, bez cizích zápachů					
Analytické hodnoty	kyselost v celém výrobku	0,5%±0,3	na kyselinu citronovou	Sacharidy, g	14,4	
	refrakce	13%±2	Měřeno refraktometrem	- z toho cukry, g	10,4	
	pH hodnota	3,7 ± 0,3	Měřeno pH metrem			
				Bílkoviny, g	0,4	
			Sůl, g	0,0		
Způsob použití	V teplém i studeném stavu jako příloha k hotovým pokrmům, pro přípravu hotových pokrmů.					
Balení	Produkt se balí do čistěných specifikovaných obalů.					
	Obal	Netto (g)		Hmotnost pevného podílu (g)		
	SKLENICE 4l	2700		2700		
Skladování-	Nevystavujte přímému slunečnímu záření, skladujte v suchu při teplotách 2-25°C, po otevření uchovejte v temnu - při teplotě 2-10°C. Doba minimální trvanlivosti je vyznačena na obalu, je stanovena na 36 měsíců a může být upravena na základě laboratorního rozboru.					
Složení produktu	Jablka krouhaná, regulátor kyselosti kyselina citronová E330					